Fondation d'entreprise Nestlé France

Manger bien pour vivre mieux

Éditorial d'Eugenio Minvielle,

Président de la Fondation Nestlé France

La Fondation Nestlé France « Manger bien pour vivre mieux » a pour ambition d'aider les familles à adopter, de façon durable, des comportements alimentaires bénéfiques à leur santé.

En effet, la Fondation entend poursuivre l'engagement du groupe Nestlé France en favorisant l'éducation et la transmission de la culture alimentaire française, qui repose sur des valeurs telles que le plaisir, le partage la commensalité et la ritualisation des repas.

Ainsi, la Fondation Nestlé France souhaite agir en prenant en compte l'évolution des modes de vie, la diversification du modèle familial, le changement dans la structure des repas, les consommations alimentaires hors repas ou encore la diminution de l'activité physique ; autant de facteurs qui modifient nos pratiques alimentaires et qui ne sont pas sans conséquence sur la santé des populations.

Pour mener à bien sa mission, la Fondation Nestlé France s'est organisée autour de deux piliers fondamentaux : ***COMPRENDRE*** *les comportements alimentaires, grâce un comité d'experts pluridisciplinaires, et* ***AGIR*** *auprès des familles par la transmission, l'éducation et la solidarité auprès du grand public et par le biais d'acteurs engagés*

Lieu d'échanges, de débats et de rencontres, la Fondation Nestlé France est la vôtre.

Fondation Nestlé France
21, rue Balzac – 75008 PARIS
01 60 53 53 74
fondation@fr.nestle.com
www.fondation.nestle.fr

Fondation d'entreprise Nestlé France

Manger bien pour vivre mieux

Éditorial de Jean-Pierre Poulain,

Président du Comité d'Experts

QUELS SONT LES ENJEUX DE LA NUTRITION AUJOURD'HUI ?

Manger est une expérience individuelle, mais c'est aussi une expérience sociale et culturelle. L'acte alimentaire est un acte humain total.

L'alimentation contemporaine est traversée par des enjeux de santé publique, de solidarité mais aussi des enjeux culturels et de choix de société de solidarité.

Le centre de gravité de la thématique de la Fondation n'est ni les sciences de la nutrition, ni la sociologie, ni l'économie, ni la psychologie (...), ni même les sciences humaines et sociales, mais une approche pluridisciplinaire et globale du comportement alimentaire.

PROMOUVOIR LA RECHERCHE DANS LE DOMAINE DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Grâce à la Fondation, nous allons aider des équipes travaillant sur les évolutions de la société et leur impact sur les comportements alimentaires en soutenant financièrement leurs travaux et en les aidant à construire des réseaux nationaux et internationaux.

Fondation Nestlé France
21, rue Balzac – 75008 PARIS
01 60 53 53 74
fondation@fr.nestle.com
www.fondation.nestle.fr

Fondation d'entreprise Nestlé France

Manger bien pour vivre mieux

Le conseil d'administration de la Fondation

Une fondation d'entreprise répond, de par ses statuts, à certaines règles d'organisation. La Fondation Nestlé France est administrée par un conseil de douze personnes, composé pour deux tiers de représentants des fondateurs, dont deux représentants du personnel des entreprises fondatrices, et pour un tiers de personnes externes, qualifiées dans les domaines d'intervention de la fondation d'entreprise.

- **Présidé par Eugenio MINVIELLE, Président de Nestlé France**
- Valérie BIGNON, Directeur général des relations extérieures
- Michel CACOUAULT, Président de Cacodocom
- Philippe CHARRIER, Chef d'entreprise
- Bertrand COMMELIN, Directeur des relations et affaires extérieures de Nestlé Waters France
- Pierre DETRY, Directeur Général Nestlé Nutrition France
- Claude DOUCE, Chef d'entreprise
- Soraya DUBOC, Représentant du personnel
- Jérôme FRANÇOIS, Directeur Général communication et consommateurs de Nestlé France
- Jean-Christophe HELIAS, Directeur Général de Cereals Partners France
- Renaud de SAINT-PIERRE, Trésorier, représentant du personnel
- Patrick SEROG, Médecin nutritionniste

Fondation Nestlé France
21, rue Balzac – 75008 PARIS
01 60 53 53 74
fondation@fr.nestle.com
www.fondation.nestle.fr

Fondation d'entreprise Nestlé France

Manger bien pour vivre mieux

COMPRENDRE

UN COMITÉ D'EXPERTS PLURIDISCIPLINAIRE

Jean-Pierre POULAIN, Président, sociologue et anthropologue.

Professeur des Universités, sociologue et anthropologue à l'université de Toulouse. Il dirige le département CETIA (Centre d'Études sur le Tourisme et les Industries de l'alimentation) à l'université de Toulouse 2 depuis 1999 et est responsable du pôle « Tourisme, Alimentation, Santé » du CERTOP (Centre d'Études et de Recherche sur le Travail les Organisations et le Pouvoir), UMR-CNRS 5044.

Au fil de ses publications, il illustre l'apport des sciences sociales à la compréhension des mangeurs humains. Il a obtenu le Prix Jean Trémolières en 2001 et pour l'ensemble de ses travaux, le Grand Prix de la recherche en Nutrition de l'Institut Français de la Nutrition, en 2002.

Pierre COMBRIS, économiste.

Économiste diplômé de l'ESSEC (1974) et de l'université Paris IX Dauphine (1977). Il est directeur de recherche à l'INRA et travaille au sein de l'unité ALISS (Alimentation et sciences sociales). De 1996 à 2005, il a dirigé le Laboratoire de Recherche sur la Consommation, une unité propre de l'INRA regroupant des économistes, des sociologues et des historiens, spécialisés dans le domaine de l'évolution de la consommation et des pratiques alimentaires.

Pierre Combris donne régulièrement des cours ou des conférences sur l'économie de la consommation alimentaire. Il est membre du Conseil National de l'Alimentation et de l'Institut Français de la Nutrition.

Jean-Paul LAPLACE, membre du Conseil d'Administration de l'Institut Français pour la Nutrition

Originellement docteur-vétérinaire (1965) et docteur en Physiologie animale (1968) de l'université de Lyon, puis docteur es Sciences en Physiologie de la Nutrition (1976) de l'université Paris XI, Jean-Paul Laplace est aujourd'hui Directeur de Recherches honoraire de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). Il a effectué dans cet organisme, dès 1966, une brillante carrière de recherche, notamment en physiologie digestive et en nutrition ainsi qu'en neurophysiologie, au service de finalités médicales et agronomiques. Auteur à ce jour de plus de 350 publications, il a achevé sa carrière à l'INRA en qualité de Directeur scientifique adjoint pour la Nutrition humaine et la Sécurité des aliments de janvier 1998 à novembre 2004. Plus particulièrement connu aujourd'hui pour son rôle de Président de l'Institut Français pour la Nutrition depuis mars 2000, Jean-Paul Laplace est membre titulaire de l'Académie Vétérinaire de France (nov 2004), et membre correspondant de l'Académie nationale de Médecine (mars 2007).

Fondation Nestlé France
21, rue Balzac – 75008 PARIS
01 60 53 53 74
fondation@fr.nestle.com
www.fondation.nestle.fr

Roseline LÉVY-BASSE, Psychologue et psychanalyste.

Roseline Lévy-Basse est psychologue, psychanalyste, thérapeute familiale exerçant en cabinet, à l'hôpital et auprès d'associations ; elle est également responsable d'enseignement à l'université Paris – Dauphine. Après avoir obtenu divers diplômes de psychologie clinique à l'université de Toulouse et de Paris V, elle s'est consacrée à la recherche dans le service de neuropsychologie à l'hôpital de la Salpêtrière puis à la psychothérapie dans des services de psychiatrie.

Elle a ensuite consulté dans divers centres médico-psychologiques pour enfants, et en particulier participé à la création du centre de Recherche et de Consultation familiale de Conflans-Sainte-Honorine. Parallèlement, au sein de l'École des Parents et des Éducateurs, elle a œuvré à la formation des travailleurs sociaux à l'approche familiale.

Photo Arnaud Février © Éditions Flammarion

Patrick SÉROG, Médecin, nutritionniste et membre du conseil d'administration de la Fondation.

Assistant hospitalier universitaire à l'hôpital Bichat (1976-84), médecin libéral (consultation de nutrition) depuis 1984, consultant à la clinique des Oiseaux à Sanary-sur-Mer (depuis 1987), consultant auprès de diverses industries agro-alimentaires (depuis 1984), coordinateur scientifique du congrès Dietecom (France-Espagne) depuis 1987, membre de la Société Française de Nutrition.

Il est, entre autre, l'auteur de *Savoir manger – le guide des aliments* (en coll., 2004, 2 éd. 2006, éd. 2008).

Alexandre VOIRIN, directeur du département Food Consumer Interaction, Centre de Recherche Nestlé

Le Docteur Alexandre Voirin a une formation en sciences analytiques. Il a obtenu une maîtrise en bio-chimie et un doctorat de l'université Pierre et Marie Currie à Paris en physico-chimie des polymères.

Le Docteur Voirin a travaillé treize ans chez Danone en recherche appliquée et a consacré les deux dernières années de son activité avec le groupe aux stratégies de recherche en relation avec les stratégies commerciales. Il a poursuivi sa carrière chez L'Oréal en tant que directeur international de l'évaluation des produits de la peau en se focalisant principalement sur la bio-physique, les études cliniques et l'évaluation sensorielle et consommateur. En 2004, il a rejoint le groupe Yoplait au poste de Vice Président R&D, Qualité et Marketing Innovation. Depuis août 2008, le Docteur Voirin dirige le département Food Consumer Interaction au Centre de Recherche Nestlé en Suisse. Depuis un an, il promeut au sein de son département les approches pluridisciplinaires alliant physico-chimie, sciences sensorielles, physiologie du goût et sciences humaines. L'objectif étant une meilleure compréhension du consommateur afin de promouvoir un comportement alimentaire alliant plaisir et santé.

Pascale WEEKS, blogueuse culinaire « c'est moi qui l'ai fait ! »

Pascale Weeks, après des études d'informatique, a travaillé 15 ans chez IBM, en tant qu'informaticienne. En 2004, à l'occasion d'un congé sabbatique, elle crée un blog de cuisine qu'elle appelle « C'est moi qui l'ai fait ! ». Elle y publie des recettes familiales, des histoires et des photos. Aujourd'hui, son blog est l'un des plus lus en France avec plus de 5 000 internautes par jour. Motivée par le succès de son blog, elle décide de quitter le monde de l'informatique pour se consacrer à sa passion : la cuisine et l'écriture.

Elle écrit occasionnellement pour la presse féminine (*ELLE*, *Esprit Femme*) et collabore depuis 3 ans à l'écriture de recettes et de dossiers thématiques pour le site de cuisine Goosto. Elle anime également des vidéos de cuisine pour le site Cnet.Tv. Depuis 2006, elle a publié 4 livres de cuisine aux éditions First. En mars 2008, elle crée un nouveau magazine en ligne sur la cuisine et l'art de vivre avec 3 autres auteures culinaire (*A table et compagnie*). Son plus grand plaisir et sa plus grande motivation sont de donner aux autres l'envie de cuisiner.

Fondation d'entreprise Nestlé France

Manger bien pour vivre mieux

COMPRENDRE | SOUTENIR LA RECHERCHE

Nos comportements alimentaires sont sans aucun doute l'une des clefs de compréhension des relations complexes que nous entretenons entre nourriture et santé. Pourquoi mangeons-nous ce que nous mangeons ? Comment ? Nos habitudes alimentaires et l'évolution de nos modes de vie sont-elles compatibles avec une alimentation saine ?

Les Bourses de Recherche

Dotées de 20 000 euros chacune, elles sont destinées à encourager et récompenser trois jeunes chercheurs menant des travaux relatifs à l'alimentation dans ses dimensions biologique, sociale et humaine.

Audrey RIBOULET-CHAVET

Nicolas LARCHET

Paula BORREGO

Les lauréats 2009

Audrey RIBOULET-CHAVET, 34 ans

Chercheur confirmé en Biologie, post-doctorant au CNRS (Paris) Maîtrise de Biochimie, DEA de Biologie et Physiologie cellulaire et Doctorat es Sciences de la vie

« Quand le risque de diabète commence in utero : une affaire d'empreinte et d'épi génétique ? »

Le sujet primé porte sur l'impact de l'environnement maternel diabétique pendant la période périnatale et ses risques sur le nouveau né.

Nicolas LARCHET, 25 ans

Doctorant en Sociologie à l'école des Hautes Etudes en Sciences Sociales de Paris

« Pratiques alimentaires et réforme sociale : le cas de la prévention de l'obésité à la Nouvelle-Orléans »

Son projet primé, dans le cadre d'une thèse de Sociologie, sera mené en majeure partie sous forme d'une enquête de terrain à la Nouvelle-Orléans en collaboration avec le Centre de Recherche de Tulane. Il traitera de la prévention de l'obésité dans cette région et témoignera des pratiques alimentaires populaires dans une ville particulièrement touchée par des catastrophes naturelles.

Paula BORREGO, 29 ans

Interne des hôpitaux de Nantes – DESC Chirurgie Infantile viscérale

« Validation des mesures de composition corporelle par la pléthysmographie par déplacement dans les premières semaines de la vie »

Le projet a pour objectif de valider chez le nouveau né une nouvelle méthode non invasive de mesure de la composition corporelle (la pléthysmographie par déplacement d'air). Cette étude devrait permettre d'établir de nouvelles références fiables dans ce domaine.

Fondation Nestlé France
21, rue Balzac – 75008 PARIS
01 60 53 53 74
fondation@fr.nestle.com
www.fondation.nestle.fr

RETROUVEZ TOUS LES LAURÉATS SUR @
www.fondation.nestle.fr

Les Projets de recherche

Chaque année, la Fondation Nestlé France finance la totalité d'un projet de recherche proposé par un (des) chercheur(s), une équipe publique ou des groupements d'équipes sur des thématiques prédéfinies par la Fondation. Celle-ci alloue au projet sélectionné une enveloppe, de l'ordre de 40 000 à 75 000 euros, pour un projet à réaliser sur deux années maximum après le financement.

Les lauréats 2009

Solenn CAROF, *EHESS/CNRS*

1ère année de thèse à l'école des Hautes Etudes en Sciences Sociales de Paris

« Sociologie d'une catégorie médicale : le surpoids »

Ce projet tente d'expliciter et de décrire ce qui fait la spécificité ou non du surpoids tant pour les individus (comportements alimentaires) que pour les politiques publiques de santé (stratégies préventives).

Gwenaëlle LE BRAS GOUDE,

Laboratoire d'Anthropologie, UMR CNRS 5199, université Bordeaux 1

Anthropologue et sociologue

« Evolution des comportements alimentaires au cours du Néolithique et de l'Age de Bronze dans le centre et le sud de la France : apports des marqueurs isotopiques »

Ce projet, mené en collaboration avec le Max Plant Institute, l'équipe de Gilles Boetsch à Marseille et une équipe de recherche de Bordeaux, vise à disposer de données nouvelles et spécifiques sur les comportements alimentaires. Ce travail sur les ossements d'individus d'une période déterminée discute les facteurs biologiques et socioculturels impliqués dans la gestion et la distribution des ressources alimentaires.

Anne LHUISSIER, *INRA*

Chargée de recherche à l'INRA dans l'équipe alimentation sciences sociales, sociologie de l'alimentation

« Genèse et transmission des normes alimentaires en France au xxe siècle : des dynamiques publiques aux dynamiques familiales »

Rassemblant 11 personnes, ce projet étudie d'une part comment les normes se constituent dans l'espace public et d'autre part, comment elles se transmettent-dans les principales instances de socialisation.

Fongming YANG, *CNRS*

Doctorant

« La socialisation alimentaire des enfants issus de familles immigrées : transmission et communication de systèmes de valeurs alimentaires à l'épreuve de l'immigration »

Ce projet a pour objectif, à travers les formes d'interactions entre parents et enfants, d'analyser la conservation, la modification, l'adaptation et l'adoption des représentations, attitudes, discours, normes, pratiques, entre la culture alimentaire chinoise et la société française.

Martine LAVILLE, *centre de Recherche en Nutrition Humaine – Rhône-Alpes*

Directeur du CNRH Rhône-Alpes

« Conséquences métaboliques et comportementales de la déstructuration des repas »

Ce projet vise à caractériser l'influence de l'augmentation à court terme de la fréquence des repas sur la satiété et le contrôle de l'appétit, tant sur les aspects comportementaux que biologiques. Projet en cours.

RETROUVEZ TOUS LES LAURÉATS SUR @

www.fondation.nestle.fr

Fondation d'entreprise Nestlé France

Manger bien pour vivre mieux

AGIR

EDUQUER AUX BONNES PRATIQUES ALIMENTAIRES

La Fondation soutient, initie et déploie des actions de terrain pour contribuer à faire évoluer les comportements alimentaires des familles dans le sens des recommandations nutritionnelles. La Fondation Nestlé France a trois domaines d'actions : l'éducation, la transmission et le partage.

Dès le plus jeune âge

EPODE

La Fondation Nestlé est partenaire fondateur du programme EPODE, « Ensemble, prévenons l'obésité des enfants ». Ce concept original vise à prévenir l'obésité, et plus largement les « maladies sociétales » (notamment le diabète et les maladies cardio-vasculaires), en menant des actions de proximité dans les villes.

Loin d'être purement théorique, ce programme propose une éducation alimentaire pratique, qui intègre pleinement le plaisir et la convivialité et est en parfaite adéquation avec les modes de vie actuels.

EPODE illustre une conviction de la Fondation Nestlé France : l'éducation nutritionnelle est un facteur de progrès pour la santé. Elle doit mobiliser l'ensemble des acteurs de la société, au quotidien, dans les villes, les écoles, les foyers.

Là où la prévention est active, l'obésité recule

Fondation Nestlé France
21, rue Balzac – 75008 PARIS
01 60 53 53 74
fondation@fr.nestle.com
www.fondation.nestle.fr

A l'âge de l'acquisition des évidences

« LA TABLE DES ENFANTS »

A l'occasion de la Fête des Voisins, la Fondation Nestlé France organise la « Table des enfants », moment de partage et de convivialité dédié aux plus petits.

Les enfants sont des voisins à part entière auxquels il convient de donner les clefs de compréhension de notre « art de table à la française », qui repose sur les valeurs de commensalité, de convivialité, de plaisir et de partage.

Et si la « Fête des Voisins » était l'occasion pour les enfants de s'approprier de bonnes habitudes alimentaires avec plaisir !

« LES ENFANTS, À TABLE »

« Les enfants à table » est une journée de sensibilisation à l'art de bien manger à table, destinée aux enfants des classes de primaires. Ateliers thématiques, rencontres et débats sont au menu de ce programme fait par et pour les enfants. Chaque activité a été pensée et conçue par des nutritionnistes, en accord avec les programmes scolaires du ministère de l'Education nationale. Ainsi, ce sont 150 enfants qui ont pu débattre et échanger autour des enjeux liés à la culture alimentaire française avec des journalistes, des écrivains, des spécialistes, des professionnels engagés tels le Professeur Yves Coppens, le professeur Jean-Paul Laplace, Patrick Sérog, Cyril Lignac, Pascale Weeks…

A l'adolescence

PROGRAMME « MIEUX MANGER, MIEUX VIVRE » AVEC LA CROIX-ROUGE FRANÇAISE

Ce programme de sensibilisation à la bonne alimentation est destiné aux collégiens. La Fondation Nestlé France apporte son expertise dans la réalisation des outils pédagogiques mis à la disposition des bénévoles de la Croix-Rouge, eux-mêmes formés par les diététiciennes de Nestlé France.

Une animation conçue par la Fondation Nestlé France
Manger bien pour vivre mieux
et la croix-rouge française

Fondation d'entreprise Nestlé France

Manger bien pour vivre mieux

AGIR

TRANSMETTRE LA CULTURE ALIMENTAIRE FRANÇAISE

Les lauréats 2009

ENCOURAGER ET RÉCOMPENSER LES INITIATIVES DE TERRAIN : LES NIDS D'OR

Le jury des Nids d'Or, composé du Comité d'Experts et de personnalités bénévoles, entend valoriser et récompenser associations ou collectivités locales menant des initiatives exemplaires en matière d'Education à la Nutrition et aux bons comportements alimentaires.

La dotation de 10 000 euros et un support conseil pendant un an permettent aux lauréats de pérenniser et déployer leurs actions. Le prix est décerné dans quatre catégories : « Santé et nutrition », « Activité physique et nutrition », « Plaisir, goût et nutrition », « Education et nutrition ».

Les lauréats 2009

Les lauréats 2009

Sous la Présidence d'Erik Orsenna, les Nids d'Or 2009 ont été décernés au cours de la conférence inaugurale du Salon Planète Mode d'emploi « Une vie meilleure pour nos enfants ».

Catégorie éducation et nutrition

Comment favoriser l'apprentissage d'une alimentation équilibrée ?

Association « De mon assiette à notre planète » (Peypin, Bouches-du-Rhône)

L'association «De mon assiette à notre planète» conçoit et anime des ateliers de sensibilisation à une alimentation équilibrée et responsable. Ces ateliers, intitulés « lecture critique des étiquettes alimentaires » ou encore « Lutte contre le gaspillage à la cantine », sont proposés aux élèves des écoles primaires, des collèges et des lycées.

Plus d'informations : anne-petremant@orange.fr

Fondation Nestlé France
21, rue Balzac – 75008 PARIS
01 60 53 53 74
fondation@fr.nestle.com
www.fondation.nestle.fr

Catégorie Plaisir, goût et nutrition

Comment intégrer le plaisir dans une alimentation équilibrée au quotidien ?

Association Epi'sourire (Dijon, Côte d'Or)

L'association EPI'Sourire est une épicerie sociale et solidaire ouverte aux personnes en précarité économique. Elle propose notamment en libre service et dans un endroit convivial des produits d'alimentation de meilleure qualité nutritionnelle selon le programme national de nutrition santé (PNNS).

Plus d'informations : episourire@yahoo.fr

Catégorie Activité physique et nutrition

Comment encourager une pratique d'activité physique régulière ?

Association « Entente Family Stade de Reims » (Reims, Marne)

L'objectif du projet « Entente Family Stade de Reims » est le développement de la pratique sportive dans les quartiers sensibles de Reims. L'enjeu est de favoriser l'accès à la pratique sportive et à l'athlétisme, de développer les animations sportives et de faire découvrir l'athlétisme et le club EFSRA.

Plus d'informations : www.efsra.com ou contact@efsra.com

Catégorie Santé et Nutrition

Comment prévenir les pathologies liées à une mauvaise alimentation ou les troubles des comportements alimentaires ?

Association « Avec ma ville, je me bouge pour ma santé » (Lingolsheim, Bas-Rhin)

Ce programme, débuté en 2006, vise à augmenter le nombre de personnes (notamment d'enfants) qui prennent un petit déjeuner équilibré, à accroître la consommation de fruits et légumes, à développer la connaissance nutritionnelle des aliments et celle de son corps pour mieux le nourrir.

Plus d'informations : www.ville-lingolsheim.fr/sante/projet.html ou gnicot@lingolsheim.fr

Coup de cœur

Association « La Goutte de lait Saint-Léon » (Paris, Ile-de-France)

Ce projet apprend réapprend aux enfants et à leurs parents, par une approche ludique, l'origine des aliments, leur saisonnalité, leur goût, leur qualité nutritionnelle et la façon de les cuisiner.

Plus d'informations : gouttedelait@bbox.fr

RETROUVEZ TOUS LES LAURÉATS SUR @

www.fondation.nestle.fr

Fondation d'entreprise Nestlé France

Manger bien pour vivre mieux

AGIR

TRANSMETTRE LA CULTURE ALIMENTAIRE FRANÇAISE

LES « RENDEZ-VOUS » DE LA FONDATION

La Fondation Nestlé France organise des occasions de rencontres et de débats afin de réunir autour d'une même table toutes celles et ceux qui contribuent à comprendre et transmettre l'art de passer à table « à la française ».

« Aux origines des comportements alimentaires » avec le Professeur Yves COPPENS, paléontologue et anthropologue français

Cette conférence retraçait les évolutions des pratiques alimentaires depuis les origines de l'espèce humaine. Aux origines, « les enfants, comme aujourd'hui, apprenaient de leurs parents et des anciens. Et notamment dans un domaine essentiel, celui de l'alimentation. Lucy a su que des plantes et des insectes devaient être laissés de côté, car ils risquaient de l'empoisonner. Mais que d'autres, par contre, étaient bénéfiques, bons à manger. Aujourd'hui, les enfants comme les adultes ne vont plus chercher leur nourriture dans la nature, et s'ils devaient le faire, ils auraient certainement quelques difficultés, à la fois pour trouver cette nourriture et pour déterminer si elle est consommable. Mais c'est, en quelque sorte, la rançon de l'évolution de l'espèce humaine : ce que nous avons perdu progressivement en termes de connaissance de l'environnement, nous l'avons gagné sur le plan de la socialité, des règles qui rapprochent les communautés humaines »

« Les politiques publiques de santé en France - La lutte contre l'obésité » avec Valérie BOYER, députée des Bouches-du-Rhône, et Patrick SÉROG, médecin nutritionniste

Photo Arnaud Février © Editions Flammarion

Que peuvent faire les autorités publiques pour lutter contre l'évolution de l'obésité ? Pour y répondre, le débat du 16 septembre a réuni Valérie Boyer, députée UMP des Bouches-du-Rhône, auteur d'un rapport sur la prévention de l'obésité et Patrick Sérog, médecin nutritionniste.

Valérie Boyer a rappelé que l'obésité est un « un problème de société » qui « concerne huit millions de Français. Un adulte sur deux est en surpoids. Ce problème ne se règlera pas uniquement en agissant sur les aliments. Il se règlera en agissant sur les transports publics, l'activité sportive, la prévention, l'organisation de l'hôpital, la télévision, la publicité, le temps libre. » Patrick Sérog, lui, a insisté sur la différence entre « domaine public » et « intime » : Il y a un « domaine public et un domaine sociétal pour lesquels les politiques sont là. Et il y a un domaine intime et là, l'État n'a pas à intervenir. La frontière entre les deux est ténue et on n'a pas encore trouvé les acteurs pouvant à la fois s'occuper du public et de l'intime. »

Fondation Nestlé France
21, rue Balzac – 75008 PARIS
01 60 53 53 74
fondation@fr.nestle.com
www.fondation.nestle.fr

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DES CONFÉRENCES SUR @

www.fondation.nestle.fr

Le Samusocial de Paris

« MARAUDES DE NUIT »

Chaque nuit, les Equipes Mobiles d'Aide (E.M.A) du Samusocial de Paris sillonnent les rues de la capitale pour aller à la rencontre des personnes sans abri en détresse sociale, médicale ou psychologique.

Les Maraudes du Samusocial de Paris permettent de leur apporter soins, conseils, chaleur humaine et de leur proposer un hébergement d'urgence. La Fondation Nestlé France accompagne le Samusocial de Paris dans sa démarche en lui apportant les moyens nécessaires pour fournir aux sans abris une prestation alimentaire adaptée à leurs besoins, en lui donnant les moyens de leur mise en œuvre, en l'aidant à améliorer l'organisation logistique du Programme, en dispensant des formations en hygiène et en nutrition à ses équipes de Maraude.

samusocialdeParis

« PROGRAMME BÉBÉ - ACCUEIL DE JOUR »

Devant le nombre croissant de mères avec bébé vivant à Paris dans l'extrême précarité et l'urgence, sans pouvoir assumer les besoins primaires nutritionnels de leur enfant, le Samusocial de Paris et la Fondation Nestlé France, ont uni leurs compétences et leurs moyens pour leur venir en aide.

Depuis 2001, grâce au soutien de la Fondation, une structure d'accueil animée par le Samusocial de Paris reçoit chaque vendredi matin dans le 12e arrondissement ces mères en grande difficulté, pour répondre aux besoins alimentaires de leur bébé de moins de 18 mois et leur prodiguer des conseils en nutrition et en hygiène infantile.

Fondation d'entreprise Nestlé France

Manger bien pour vivre mieux

AGIR

PARTAGER, SOUTENIR LES PERSONNES FRAGILISÉES

La Croix-Rouge française

LE PROGRAMME « ESPACE BÉBÉ MAMAN »

Fin 2005, après avoir constaté que de plus en plus de jeunes mères éprouvaient des difficultés à élever leur enfant en bas âge, Nestlé France propose à la Croix-Rouge française un projet dans lequel elle apporte son expertise et le financement nécessaire à la création et au fonctionnement d'un nouveau concept d'accueil des mères en difficulté les « Espaces Bébé Maman ».

Dès sa création, la Fondation Nestlé France développe ce projet avec les équipes de la Croix-Rouge française.

Les Espaces Bébé Maman sont destinés à répondre aux besoins alimentaires et de puériculture des familles avec bébés de moins de 18 mois en situation de précarité. Véritables lieux de convivialité et de conseils pour les mères et leur bébé, ils permettent aux mères d'échanger et de renouer des liens sociaux.

croix-rouge française

Grâce au partenariat, cinq Espaces Bébé Maman ont déjà vu le jour à Amiens (Somme, Picardie), Bordeaux (Gironde, Aquitaine), Boulogne-Billancourt (Hauts-de-Seine, Île-de-France), Autun (Saône-et-Loire, Bourgogne), la Roche-sur-Yon (Vendée, Pays de la Loire) et Puteaux (Hauts-de-Seine, Île-de-France).

Le Plan Alimentation et Insertion « Tous à table »

Déclinaison du PNNS (Programme National Nutrition Santé), le PAI (Plan Alimentation et Insertion) a pour vocation d'améliorer l'équilibre nutritionnel des personnes en difficulté qui recourent à l'aide alimentaire. Son objectif est de réduire les carences et les pathologies liées à l'alimentation déséquilibrée de ses personnes par des actions d'information et de prévention des risques.

La Fondation Nestlé France soutient cette action créée en 2003 et est un membre actif de son comité de pilotage « DGAS » (Direction Générale de la Santé).

La Fondation apporte son expertise et son financement à la création des outils pédagogiques « Tous à Table » - posters et calendriers.

Fondation Nestlé France
21, rue Balzac – 75008 PARIS
01 60 53 53 74
fondation@fr.nestle.com
www.fondation.nestle.fr

Fondation d'entreprise Nestlé France

Manger bien pour vivre mieux

⇨ Vous informer

Le site Internet www.fondation.nestle.fr

Un site destiné à partager sur les missions et les actions de la Fondation.

La lettre de la Fondation

Retrouvez toute l'actualité de la Fondation et les faits marquants.

⇨ Vous faire partager

La culture alimentaire française

« Tous ensemble, à table ! »,
rendez-vous quotidien sur M6 avec Cyril Lignac

Le chef Cyril Lignac invite les familles à passer à table.

Ce rendez-vous quotidien sur le thème du « passer à table » s'inscrit au cœur du programme de lutte contre l'obésité souhaité par les pouvoirs publics. En effet, passer à table est un art qui participe de notre bonne santé. Il importe donc d'en connaître les règles.

Les valeurs de la Fondation Nestlé France

Michel Desjoyaux, navigateur, double vainqueur du Vendée Globe, parrain de la Fondation.

La Fondation Nestlé France a demandé à ce double vainqueur du Vendée Globe d'être son parrain car il incarne les valeurs clefs du patrimoine culinaire français : plaisir, partage, convivialité et commensalité. Même pour ce navigateur solitaire, les repas structurent les journées.

Fondation Nestlé France
21, rue Balzac – 75008 PARIS
01 60 53 53 74
fondation@fr.nestle.com
www.fondation.nestle.fr